■エフ・エム・アイのアフターサービスネットワーク

全国にサービスマンが常駐し、メンテナンスや保守点検に至るまで、万全の体制でお客様をバックアップします。

全国規模でメンテナンスを展開

全国12ヶ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態で安心してお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制をとらせていただいております。

テストキッチンにて実際に試用

エフ・エム・アイでは、全国7カ所にテストキッチンを設け、より詳しいプレゼンテーションを行っております。現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

日本全国、スピーディに対応致します。

専門窓口を設けております。お電話、またはホームページよりお気軽にお問い合わせください。

お電話によるお問い合わせ

サービス対応の内容についてはお客様のご要望に応じて柔軟に対応させていただきますので最寄りの営業所・出張所・サービスステーションにご相談下さい。
（一般受付時間 9:00~18:00 土曜日、日曜日、祝日を除く）

ホームページによるお問い合わせ

http://www.fmi.co.jp/support/contact/

■エフ・エム・アイの企業姿勢

リーガルコンプライアンス

食品衛生法検査合格部品使用製品

エフ・エム・アイの機器を安心してお使い頂くために、食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品を使用しています。

電波法形式確認届出済み製品

電波法で定められている技術基準を満たしていることを確認後、総務省へ届出済みです。技術基準に適合と確認され、形式確認番号を表示しています。

簡易ボイラー等構造規格適合製品

ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく“簡易ボイラー等構造規格”を満たしたボイラーを使用しています。

ISO 9001を取得（認証範囲:大阪本社・工場）

FMIは、品質マネジメントシステムを基本に有効性の継続的改善を実施すると共に、法規制の要求に適合した製品を提供することで、顧客満足度の向上をめざします。
今後さらに、経営全体の質を高め、高品質な商品を提供してまいります。

ISO9001 認証書

社会貢献活動

ピンクリボン運動

FMIでは商品販売による収益の一部を世界規模の乳がん制圧運動であるピンクリボン運動に協賛しています。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- ●このカタログの内容は、2013年10月現在のものです。
- ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
- ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。
- ●カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

株式会社エフ・エム・アイ

東京本社：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大阪本社：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393
大阪工場：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9395

営業所
札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所
北陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324

サービスステーション
盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

2014.01W

業務用フード&ドリンクブレンダーのパイオニア
ホテル・レストランから病院・福祉施設まで

ワーリング ブレンダー

FOOD-BLENDER フード・ブレンダー

ワーリング独自の撹拌技術

撹拌効率を上げる 特許クローバー型容器

食材が容器内の突起部分にぶつかり乱回転を起こしながら底部に落ちるので、カッターに触れる回数が多くなります。カッターは強靱なステンレス鋼から成型されているので、洗いやすく衛生的。超高速回転時にも耐久性に優れています。
(MX-1200XTP、MX-1000XTP、MMB-142、BB-900)

耐久性に優れた ボールベアリング方式の軸受け

容器底の軸受けにボールベアリング方式を採用。回転するカッターと軸と固定されたフレームとの間の摩擦を減らし、効率良く回転させてエネルギーロスを減らします。また熱を持ちにくく、食材への熱の影響も与えにくい機構になっています。
(MX-1200XTP、MX-1000XTP、CB-15T)

耐久性・衛生面に優れた 効果を持つ特殊鋼の刃

カッター刃は、一枚の特殊鋼から成型されていますので、二枚刃のカッター刃のように、噛み合わせ部分から錆びることがなく、非常に衛生的です。また一体成型刃は超高速回転時にも耐久性に優れています。
(MX-1200XTP、MX-1000XTP、HGB-SS、7011S、MMB-142)

MX-1200XTP

無段階変速機能　パルス　パワー 1.1kW　CUBE ICE　CHIP ICE　ドリンクメニュー OK

安定感のあるフォルムと超高速回転、80℃高温処理対応。
ソースやスープなどの仕込み処理からドリンクまで、幅広い用途に対応するマルチブレンダー。

容器容量 2.1L
処理容量 最大1.4L

Point1 80℃まで対応可能な新ポリカーボネイト容器

熱で溶け出す恐れのある有害物質を含まない新ポリカーボネイト容器を採用。80℃までの高温処理に対応するため、今まで難しかった温度の高い食材のミキシングが可能です。

Point2 低速から超高速まで自由に回転数を調節可能

食材の状態に合わせて、操作パネルのダイヤルで回転数を低速から超高速まで自由に変えられるため、処理するメニューを選びません。

■ MX-1200XTP 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	12A(1分30秒定格)
消費電力	1.1kW
回転数	1,300〜22,000r.p.m PULSE(パルス)25,000r.p.m(無負荷時)
容器容量	2.1L
処理容量	最大:1.4L　最小:0.25L
質　量	6.8kg (本体5.6kg・+容器・容器蓋1.2kg)
外形寸法	幅220・奥行220・高さ405mm (突起物を含む奥行255mm)

MX-1000XTP

2スピード　パルス　パワー 1.1kW　CUBE ICE　CHIP ICE　ドリンクメニュー OK

超高速撹拌で瞬時に撹拌。フードからドリンクメニューまで多彩に対応。

容器容量 2.1L
処理容量 最大1.4L

■ Option

2.7L ポリカーボネイト容器

容器容量：2.7L
処理容量：最大1.75L / 最小0.25L
※2.7L容器は重ね置きができません。

3.0L ステンレス容器

容器容量：3.0L
処理容量：最大1.75L / 最小0.25L
※調理物は80℃以下でご使用ください。
熱い食材の加工は、0.75L〜1Lまでとしてください。

■ MX-1000XTP 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	12A(1分30秒定格)
消費電力	1.1kW
回転数	低速23,000r.p.m 高速27,000r.p.m PULSE(パルス)27,000r.p.m (無負荷時)
容器容量	2.1L
処理容量	最大:1.4L　最小:0.25L
質　量	6.7kg (本体5.5kg・+容器・容器蓋1.2kg)
外形寸法	幅220・奥行220・高さ405mm (突起物を含む奥行240mm)

※オプションは、MX-1200XTP、MX-1000XTPの両方で使用することができます。
※オプションの容器は本来の用途以外に使用しないでください。

MX-1200XTP/MX-1000XTP をご使用になられる方への使用上のご注意

熱い食材(80℃まで)の加工は、最大で500mLまでとし加工時間は1分以内にしてください。また撹拌時に熱気で容器蓋が持ち上がる恐れがありますので、撹拌時は低速〜中速でのぞき蓋を必ずロックし、容器蓋の上にタオル等を掛け上から手を添えてください。

CB-15T

3スピード　パルス　パワー 1.4kW

検査機関使用 OK

大型大量仕込み向けブレンダー。撹拌スピードは3段階であらゆる食材のブレンディングに威力を発揮。

容器容量 6.0L
処理容量 最大4.0L

市場最大

660mm

275mm

Point1 耐久性に優れたステンレス容器

熱に強く、耐久性、耐蝕性にすぐれたステンレス（SUS304）を独自のクローバー形状に絞り込みました。容器本体は一体成型なので、継ぎ目がなく衛生的です。取手は同素材を溶接し、堅牢なつくりです。

Point2 加工物を選ばない特殊刃

食品での使用はもちろん、各種検査機関での分析試料作成に的確にお応えします。

Point3 タイマー付フラット操作パネル

3分間カウントダウン
タイマー付き（5秒刻み）

パルススイッチ

低速・中速・高速と
3段階のスピードを
選択できます。

■ CB-15T 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	15A（3分定格）
消費電力	1.4kW
回転数	低速14,000r.p.m.・中速16,300r.p.m. 高速18,500r.p.m. PULSE（パルス）18,500r.p.m.（無負荷時）
容器容量	6.0L
処理容量	最大：4.0L　最小：0.5L
質　量	15.5kg （本体12.2kg+容器・容器蓋 3.3kg）
外形寸法	幅275・奥行290・高さ660mm （容器取手を含む幅310mm）

■ Option

高温液体撹拌専用蓋

標準の容器蓋の場合では、熱い食材（65℃以下）は1Lまでしか調理できませんが、高温液体撹拌専用蓋（80℃以下）を使用すると3Lまで容器蓋より食材が飛び出すことなく処理が可能です。

CB-15T、HGB-SS、7011Sをご使用になられる方への使用上のご注意

お粥などの水分量が少なく粘度の強い食材や、極端に固い食材の撹拌処理は故障の原因となりますので使用しないでください。ブレンダーは固形物の多い流動食づくりには向いていません。必ず十分な水分を加えた食材で撹拌をしてください。撹拌する食材の温度は通常65℃以下とし、高温液体撹拌容器蓋（CB-15T・HGB-SS）使用時でも、80℃以下で処理してください。高速処理を続けるとポリカーボネイト容器にひびが入ったり変色したりします。

HGB-SS

2スピード　パワー 750W

パワーのあるブレンディング性能は、より滑らかな舌触りを実現。あらゆる液体処理に適したブレンダー。

■ Option

高温液体撹拌専用蓋（ステンレス容器専用）

標準の容器蓋の場合では、熱い食材（65℃以下）は1Lまでしか調理できませんが、高温液体撹拌専用蓋（80℃以下）を使用すると1.3Lまで容器蓋より食材が飛び出すことなく処理が可能です。

2.2L ポリカーボネイト容器

容器容量：2.2L
処理容量：最大 1.4L / 最小 0.25L

■ HGB-SS 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	7.5A（10分定格）
消費電力	750W
回転数	低速15,000r.p.m. 高速19,000r.p.m.（無負荷時）
容器容量	2.4L
処理容量	最大：1.5L　最小：0.25L
質　量	4.8kg （本体3.7kg+容器・容器蓋1.1kg）
外形寸法	幅170・奥行170・高さ465mm （突起物を含む幅190・奥行190mm）

7011S

2スピード　パワー 360W

コンパクトでベーシック機能を備えたブレンダー。多品種少量仕込みに最適。

■ Option

1.2L ガラス容器

容器容量：1.2L
処理容量：最大 1.0L / 最小 0.25L

※調理物は65℃以下でご使用ください。日常的に熱い物の処理は避けてください。

■ 7011S 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	3.5A（10分定格）
消費電力	360W
回転数	低速15,000r.p.m. 高速19,000r.p.m.（無負荷時）
容器容量	1.2L
処理容量	最大：0.9L　最小：0.25L
質　量	5.2kg （本体4.5kg+容器・容器蓋0.7kg）
外形寸法	幅180・奥行205・高さ365mm

SFB-200

2スピード　パルス　パワー 370W

少量・高温・高粘度に最適。個食対応フードブレンダー。

Point1 使い勝手と衛生面を考慮した大型投入口付ステンレス製容器

衛生面を考慮した取手付きステンレス製容器は、軽くて温かいものにも対応する上、分解洗浄も容易にできます。

Point2 強靱なカッター刃は粉砕能力抜群

強靭なステンレス製のカッター刃は、滑らかで舌触りの良い仕上がりを実現。ミキサー食メニューを多彩にします。

特許取得済
（登録意匠番号［1485851］ 特許第5273417号）

■ SFB-200 仕様

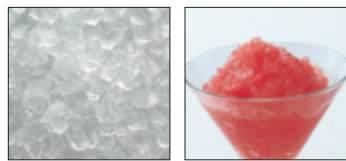
電　源	100V 50/60Hz
電　流	4.0A（3分定格）
消費電力	370W
回転数	HI（高速）19,000r.p.m. /LOW（低速）15,000r.p.m. PULSE（パルス）19,000r.p.m. （無負荷時）
容器容量	1.4L
処理容量	最大:0.3L　最小:0.1L
質　量	5.2kg （本体:4.2kg+容器・容器蓋:1.0kg）
外形寸法	幅180・奥行185・高さ400mm （突起物を含む 幅190・奥行190mm） （のぞき蓋開時高さ460mm）

DRINK-BLENDER ドリンク・ブレンダー

MMB-142 フローズンドリンクブレンダー 2スピード パワー750W

CHIP ICE / CRUSH ICE

クラッシュアイスも同時に粉砕する本格的フローズンドリンクブレンダー。

ハイパワーモーターと
一枚成型カッター刃が
クラッシュアイスを瞬時に粉砕

クラッシュアイスを驚異のハイパワーで数秒で粉砕。均一でキメ細かいフローズンドリンクを提供できます。

■ MMB-142 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	7.5A（10分定格）
消費電力	750W
回転数	低速15,000r.p.m. 高速19,000r.p.m.（無負荷時）
容器容量	1.6L
処理容量	最大：1.4L　最小：0.25L
質　量	4.0kg （本体3.3kg+容器・容器蓋0.7kg）
外形寸法	幅170・奥行170・高さ415mm （突起物を含む幅190・奥行185mm）

BB-900 2スピード パワー250W

CHIP ICE / CRUSH ICE

店舗に映えるクラシカルなフォルムで、幅広い用途に対応するドリンクブレンダー。

■ Option

1.2L ガラス容器
容器容量：1.2L
処理容量：最大1.0L / 最小0.25L

1.2L ステンレス容器
容器容量：1.2L
処理容量：最大 0.9L / 最小 0.25L

■ BB-900 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	2.5A（3分定格）
消費電力	250W
回転数	低速15,000r.p.m. 高速19,000r.p.m.（無負荷時）
容器容量	1.6L
処理容量	最大：1.4L　最小：0.25L
質　量	3.0kg （本体2.3kg+容器・容器蓋0.7kg）
外形寸法	幅180・奥行180・高さ385mm （突起物を含む幅200mm）

BB-180 2スピード パルス パワー370W

CHIP ICE / CRUSH ICE

パルススイッチ付きドリンクブレンダー。吸盤の付いた脚は処理時に安定性を維持します。

Point1 ワンタッチ大型投入口

容器蓋に付属している大きなのぞき蓋から、撹拌中にフレーバーの投入が簡単に行えます。

Point2 分解洗浄が簡単

容器は特殊な工具を使うことなく、簡単に分解することができ、洗浄できるため大変衛生的です。

■ BB-180 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	4.0A（3分定格）
消費電力	370W
回転数	低速15,000r.p.m. 高速19,000r.p.m. PULSE（パルス） 19,000r.p.m.（無負荷時）
容器容量	1.7L
処理容量	最大：1.2L　最小：0.25L
質　量	3.6kg （本体2.8kg+容器・容器蓋0.8kg）
外形寸法	幅180・奥行180・高さ410mm （突起物を含む幅205・奥行190mm） （のぞき蓋開時 高さ475mm）

!　MMB-142、BB-900、BB-180をご使用になられる方への使用上のご注意

ブレンダーは十分な水分を加えた食材で撹拌をしてください。水分量が少ないと故障の原因となります。高温処理をさけて調理物は45℃以下でご使用ください。
飲料に氷を入れて撹拌する際は、必ず事前に氷を細かく砕くか「クラッシュアイス」を使用してください。キューブアイスはカッター損傷の原因となります。

JC-4000 柑橘類専用シトラスジューサー

柑橘類果実を半分に切り、回転ヘッドに押しつけるだけでどんどんジュースを搾ることができます。
高速回転のため搾った後の外皮は形がくずれず、フルーツシャーベット、アイスクリームの容器としてご利用いただけます。洗浄も簡単です。

約5°の傾斜
容器内に果汁が残らず、無駄なく搾り出せる設計です。

Point1 搾る果実の大きさに対応した2種類の回転ヘッド

回転ヘッドは、オレンジ・グレープフルーツなどの大きな果実用と、レモンなどの小さな果実用の2種類が付属します。

Point2 本体に果実を押し付けるだけの簡単操作

半分に切った果実を押し付けるだけの簡単操作なので、何個でも搾ることが可能です。

■ JC-4000 仕様

電　源	100V 50/60Hz
電　流	5.0A（30分定格）
消費電力	300W
回転数	1,500r.p.m.（無負荷時）
質　量	9.0kg
外形寸法	幅245・奥行250・高さ485mm （突起物を含む奥行285mm）

使用に適した素材	オレンジ・グレープフルーツ・みかん・レモンなどの柑橘類果実

■ FMIコンサルティングサポート紹介

● 調理・新調理システム

経験豊富なシェフで構成される調理コンサルティングチームが機器を通じたソフト面から円滑運営に至るまで、一貫してサポートします。

● カフェ&ビバレッジ

美味しく魅力あるコーヒー・ジェラートの提供方法はもちろん、店舗計画から経営まで、トータルにサポートします。

● スイーツ&アイスデザート

新しい手法によるお菓子づくりの提案や、ジェラート・アイスクリームを提供するための衛生基準など、機器活用により製造現場の「問題」「課題」の解決をお手伝いします。

■ 様々な取り組み

● ISO 9001：2000を取得

FMIは、品質マネジメントシステムを基本に有効性の継続的改善を実施すると共に、法規制の要求に適合した製品を提供することで、顧客満足度の向上をめざします。今後さらに、経営全体の質を高め、高品質な商品を提供してまいります。

● 食品衛生法検査合格部品使用製品

エフ・エム・アイの機器を安心してお使い頂くために、食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品を使用しています。